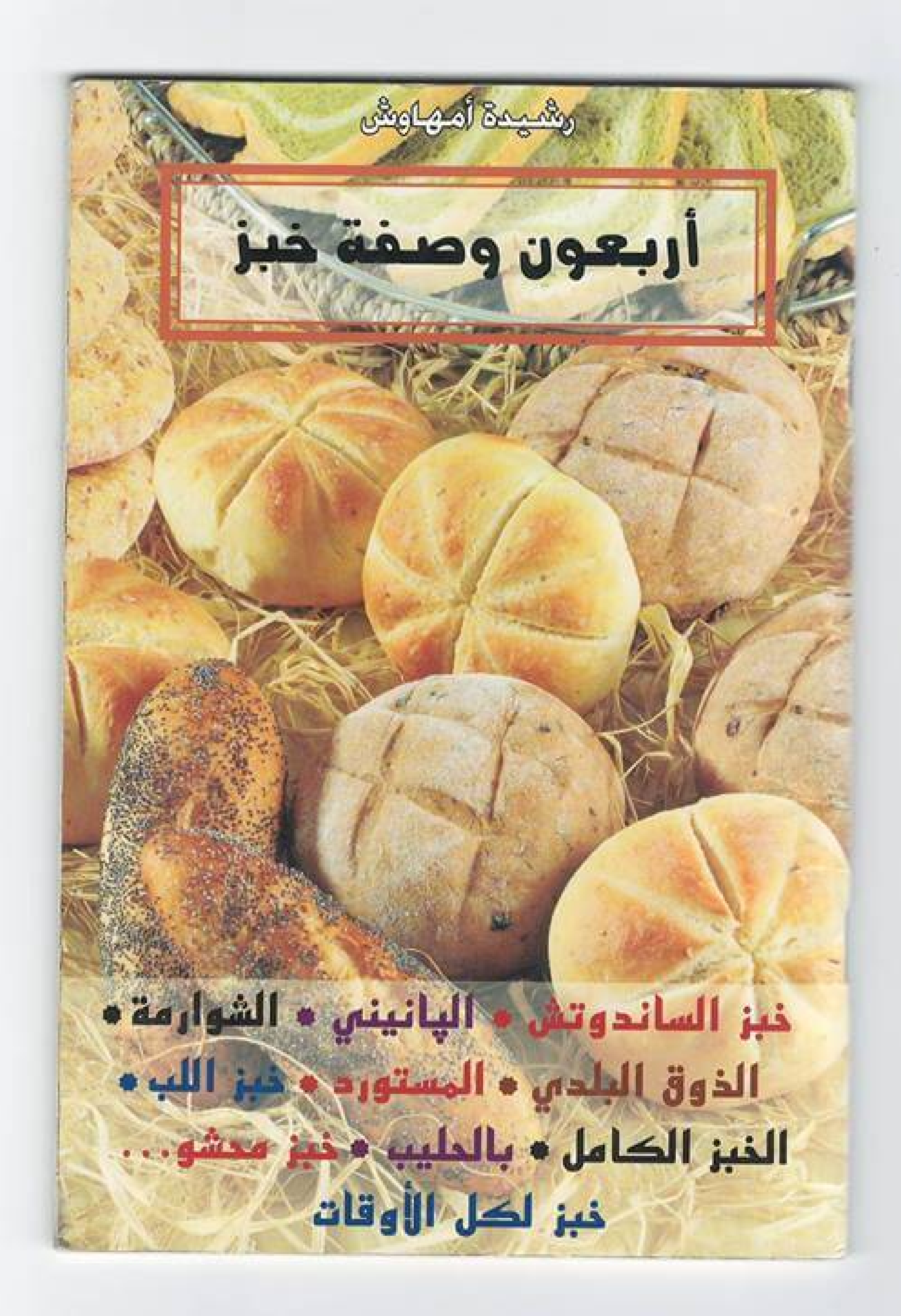
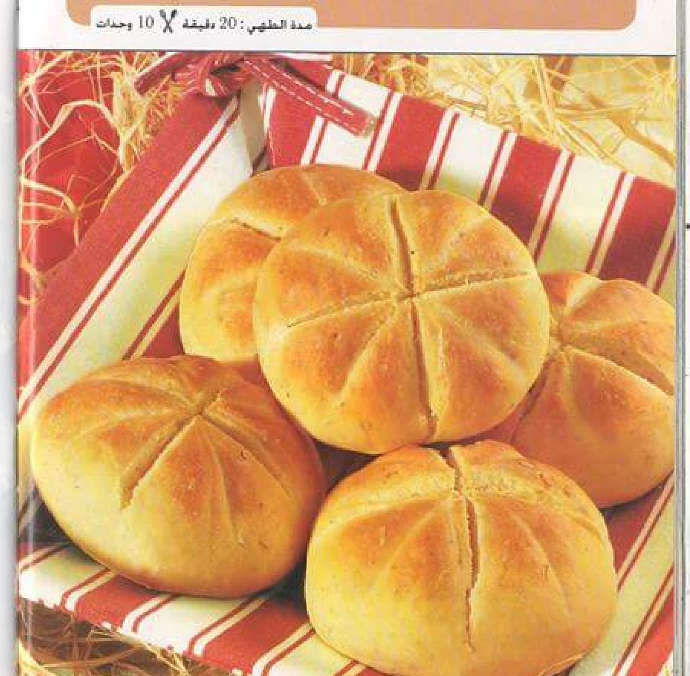

رشيدة أمهاوش
أربعون وصفة خبز
خبز الساندوتش • الپانيني • الشوارمة •
الذوق البلدي • المستورد • خبز اللب •
الخبز الكامل • بالحليب • خبز محشو...
خبز لكل الأوقات

خبز بالثوم

- 12 فص من الثوم منقى
- كأس كبير و نصف من الحليب
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من الأعشاب المنسمة (مثل الزعتر الزعيترة، إكليل الجبل...)
- ملعقة كبيرة من الزيت
- بيضة
- قليل من الحليب لدهن العجين

مدة الطهي : 20 دقيقة 10 وحدات



طريقة التحضير :



تغسل الثوم، نضيفه إلى الحليب و ندع الكاسرول فوق النار حتى ينضج الثوم و يصبح لينا ثم نزيل من فوق النار.



عندما يصير الحليب و الثوم دافئين، نضيف الخميرة و نطحن الكل بمطحنة كهربائية.



في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح. نجوف وسطه نضع الأعشاب المنسمة اليابسة ثم نصب تدريجيا خليط الحليب، الزيت و البيضة. نخلط الكل حتى يصير العجين متجانسا ثم ندلكه جيدا.



نقسم العجين إلى كويرات متوسطة الحجم (60غ) و نصففها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. ندعها تخمر حتى يزداد حجمها ثم ندهنها بالحليب.



نشقها بخطوط متقاطعة قصد تزيينها و ندخلها إلى الفرن الساخن درجة حرارته 220°C لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

خبز محشو بالموزاريلا

- بيضة مخفوقة لدهن العجين

العجين :

- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- نصف كأس صغير من الماء الدافئ
- 200 غ من دقيق القمح
- 100 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من الزيت
- كأس من الياغورت الطبيعي
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- كأس صغير من الماء الدافئ

الحشوة :

- 150 غ من جبنة الموزاريلا مقطعة

مدة الطهي : 20 دقيقة 10 وحدات



طريقة التحضير :

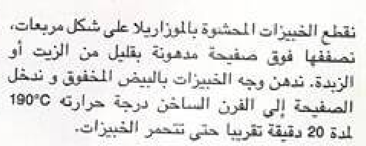
تذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ. في إناء نخلط دقيق القمح مع الدقيق الأبيض و الملح. نجوف الوسط و نضيف السكر، الزيت، الخميرة المذابة ثم بعد ذلك الياغورت، البقدونس و باقي الماء الدافئ. نخلط حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يصبح لينا. نحتفظ به جانبا لمدة 30 دقيقة.





نورق العجين بالمدلك على شكل مستطيل، نضع قطع الموزاريلا متباعدة فيما بينها ثم نثني العجين من فوقها.





نقطع الخبيزات المحشوة بالموزاريلا على شكل مربعات، نصففها فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت أو الزبدة. ندهن وجه الخبيزات بالبيض المخفوق و ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن درجة حرارته 190°C لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى تتحمر الخبيزات.



خبز بالحليب



- كأس صغير و نصف من الحليب
- بيضة
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 460 غ من الدقيق الأبيض
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 40 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 50 غ من الزبدة اللينة

للتزيين :

- أصفر بيضة مخفوق

مدة الطهي : 20 دقيقة | 5 وحدات



طريقة التحضير :



في إناء نخلط، بخلاط يدوي، كلا من الحليب، البيضة و الخميرة حتى نحصل على خليط متجانس.





في إناء كبير، نخلط الدقيق مع الملح، السكر و الزبدة.



نفرغ خليط الحليب تدريجيا و نخلط حتى نحصل على عجين لين.



ندلك العجين جيدا و نغطيه ببلاستيك غذائي أو ثوب نظيف ثم نحتفظ به جانبا.



نقسم العجين إلى قطع متوسطة، نحول كل قطعة إلى قضيب. نضعها فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت ثم نشق بمقص فتحات عميقة و متباعدة فيما بينها قصد التزيين. ندهن بأصفر البيض و ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن 220°C لمدة 20 دقيقة مع مراقبة الطهي.

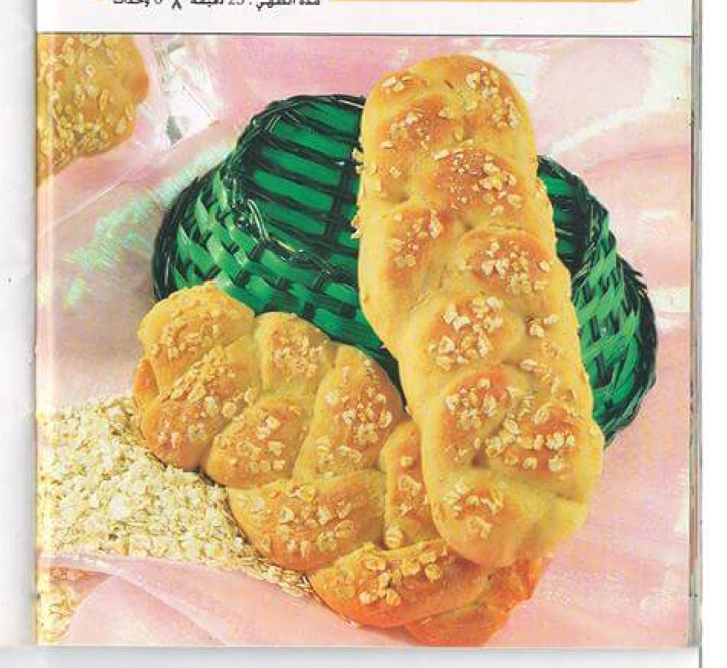
خبز بحبوب الشوفان

- كأس كبير و نصف من الماء
- 200 غ من حبوب الشوفان (flacons d'avoine)
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ½ ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس صغير من الحليب الساخن
- ملعقة صغيرة من الملح
- 500 غ من الدقيق الأبيض

للتزيين :

- قليل من حبوب الشوفان

مدة الطهي : 25 دقيقة 6 وحدات



طريقة التحضير :



في كاسرول فوق نار هادئة، نسخن الماء ثم نفرغ فيه حبوب الشوفان تدريجيا مع التحريك من حين لآخر حتى تتشرب الماء و تلين.



نذيب الخميرة في إناء صغير مع قليل من الماء الدافئ ثم نضيف السكر.



نضع حبوب الشوفان المرطبة في إناء و ندعها تبرد. نضيف الحليب الساخن و الملح ثم نمزج. نضيف تدريجيا الدقيق ثم خليط الخميرة و ندلك جيدا مع زيادة الدقيق عند الضرورة حتى نحصل على عجين متماسك. نتركه يخمر لمدة 30 دقيقة في مكان دافئ بعد دهنه بقليل من الزيت.

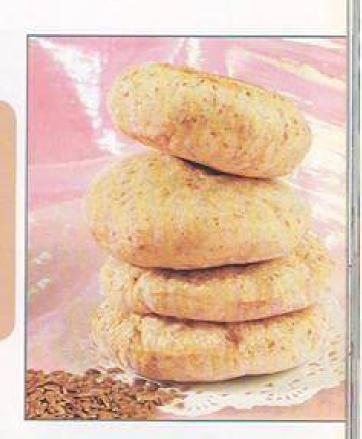


نقسم العجين إلى أجزاء متساوية و نحولها إلى قضبان طويلة. نلصق كل ثلاث قضبان من طرف واحد و نشرع في ضفرها و ذلك بمخالفتها بالتناوب.



نزين كل ضفيرة عجين بحبوب الشوفان و نضعها فوق صفيحة مدهونة بالزيت ثم نتركها تخمر مرة أخرى لمدة 15 دقيقة. ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 25 دقيقة حتى تتحمر قليلا.

بطبوط ببذور الكتان

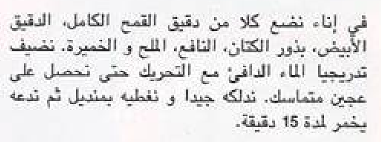


- 500 غ من دقيق القمح الكامل
- 200 غ من الدقيق الأبيض
- 75 غ من مسحوق بذور الكتان
- ملعقة صغيرة من مسحوق النافع
- ملعقة صغيرة و نصف من الملح
- ملعقة صغيرة و نصف من خميرة الخبز
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ

20 وحدة

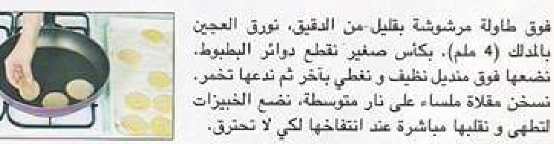
طريقة التحضير :





في إناء نضع كلا من دقيق القمح الكامل، الدقيق الأبيض، بذور الكتان، النافع، الملح و الخميرة. نضيف تدريجيا الماء الدافئ مع التحريك حتى تحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا و نغطيه بمنديل ثم ندعه يخمر لمدة 15 دقيقة.





فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك (4 ملم). بكأس صغير نقطع دوائر البطبوط. نضعها فوق منديل نظيف و نغطي بآخر ثم ندعها تخمر. نسخن مقلاة ملساء على نار متوسطة، نضع الخبيزات لتطهى و نقلبها مباشرة عند انتفاخها لكي لا تحترق.



خبز ببذور الكتان

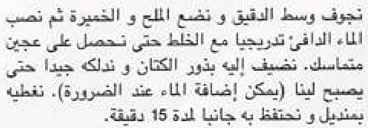


- 500 غ من الدقيق الأبيض
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ
- زلافة صغيرة من بذور الكتان

مدة الطهي : 25 دقيقة 3 وحدات

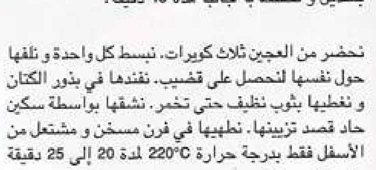
طريقة التحضير :





نجوف وسط الدقيق و نضع الملح و الخميرة ثم نصب الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين متماسك. نضيف إليه بذور الكتان و ندلكه جيدا حتى يصبح لينا (يمكن إضافة الماء عند الضرورة). نغطيه بمنديل و نحتفظ به جانبا لمدة 15 دقيقة.





نحضر من العجين ثلاث كويرات. نبسط كل واحدة و نلفها حول نفسها لنحصل على قضيب. نفندها في بذور الكتان و نغطيها بثوب نظيف حتى تخمر. نشقها بواسطة سكين حاد قصد تزيينها. نطهيها في فرن مسخن و مشتعل من الأسفل فقط بدرجة حرارة 220°C لمدة 20 إلى 25 دقيقة حتى تطهى و تتحمر.

خبز بالفلفل الأحمر



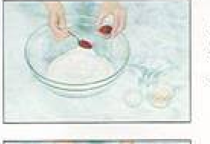
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر (التحميرة)
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- كأسان صغيران من الماء الدافئ
- حبة فلفل أحمر حار منقاة و مفرومة

للدهن :

- قليل من الحليب

مدة الطهي : 20 دقيقة 12 وحدة

طريقة التحضير :



في إناء، نضع الدقيق، نجوف وسطه و نضيف كلا من الملح، مسحوق الفلفل الأحمر و الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ. نصب الماء الدافئ تدريجيا و نخلط حتى نحصل على عجين.



نضيف الفلفل الحار المفروم و نعيد الدلك مرة أخرى حتى يتجانس الفلفل مع العجين. من الأحسن أن نضع قفازا و ندلك.





ندهن الصفيحة بقليل من الزيت، نقسم العجين إلى كويرات نمددها قليلا و نبسطها ثم نصففها في الصفيحة. نغطي الخبيزات بمنديل نظيف و ندعها تخمر. بعد ذلك ندهن وجه الخبيزات بقليل من الحليب و نشقها بسكين قصد التزيين. ندخلها إلى الفرن الساخن درجة حرارته 220°C لمدة 20 دقيقة.

خبز بالطماطم المجففة



- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 225 غ من الدقيق الأبيض
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 100 غ من الزبدة المذابة
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- بيضتان
- 40 غ من الطماطم المجففة مقطعة إلى قطع صغيرة (متوفرة في المحلات التجارية)

مدة الطهي : 20 دقيقة 9 وحدات

طريقة التحضير :



نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ. في إناء نخلط الدقيق المغربل و الملح. نجوف الوسط و نضيف كلا من خليط الخميرة، الزبدة، الحليب و البيض. نستمر في الخلط حتى نحصل على عجين متجانس.

نضيف الطماطم المجففة ثم نعيد دلك العجين لفترة قصيرة و نحتفظ به جانبا لمدة 30 دقيقة ليخمر.



نحضر كويرات من العجين، نصففها فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. بسكين، نشق ثلاث مرات كل كويرة لإعطائها شكل مروحة و ندعها تخمر مرة أخرى لبضع دقائق. ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 20 دقيقة تقريبا أو حتى تنضج و تتحمر.

خبز رطب بالجبن



- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من الملح
- قليل من الفلفل الأسود (الإبزار)
- كأس كبير من الماء الدافئ
- 150 غ من الجبن الأحمر المفروم (Gouda)
- قليل من الزبدة

للتزيين :

- بيضة
- ملعقة كبيرة من الماء
- 50 غ من الجبن المفروم (Gouda)

مدة الطهي : 25 دقيقة 12 وحدة

طريقة التحضير :

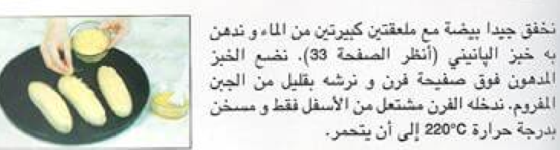
نضع الدقيق في إناء و نجوف وسطه. نضيف الخميرة، مسحوق السكر، الملح و الفلفل الأسود ثم نفرغ الماء الدافئ مع التحريك حتى نحصل على عجين متماسك. نضيف الجبن المفروم و ندلك العجين جيدا ثم نتركه يخمر.



نعيد دلك العجين و نحضر منه قضبانا طويلة نضعها في صفيحة مدهونة بقليل من الزبدة و ندعها لتخمر مرة أخرى. نخلط البيضة مع الماء و ندهن بها الخبز ثم نرشه بالجبن المفروم. ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن بدرجة حرارة ما بين 180°C و 200°C لمدة 25 دقيقة.



إقتراح : خبز بالجبن



نخفق جيدا بيضة مع ملعقتين كبيرتين من الماء و ندهن به خبز الباتيني (أنظر الصفحة 33). نضع الخبز المدهون فوق صفيحة فرن و نرشه بقليل من الجبن المفروم. ندخله الفرن مشتعل من الأسفل فقط و مسخن بدرجة حرارة 220°C إلى أن يتحمر.

خبز مضفور بالذرة و النافع



- 130 غ من دقيق الذرة
- 170 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- قليل من الماء الدافئ
- كأس صغير من الحليب
- ملعقتان صغيرتان من العسل
- ملعقة كبيرة من حبوب النافع (بذور الينسون أو بذور الشمار)

مدة الطهي : 30 دقيقة 8 وحدات

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط كلا من دقيق الذرة مع الدقيق الأبيض و الملح. نجوف الوسط و نضيف الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ.



نفرغ الحليب تدريجيا مع التحريك ثم نضيف العسل و حبوب النافع و نخلط جيدا لنحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يلين.



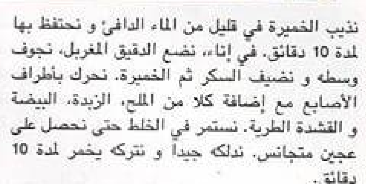
نقسم العجين إلى أجزاء متساوية، نحول كل جزء إلى قضبان طويلة (20 سم) نثنيها على إثنين و نضفرها.

نضعها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت و نتركها تخمر لبضع دقائق. ندخلها الفرن الساخن درجة حرارته 190°C لمدة 30 دقيقة.

خبز بالقشدة الطرية

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- قليل من الماء الدافئ
- 460 غ من الدقيق الأبيض
- 40 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من الملح
- 50 غ من الزبدة الليِّنة
- بيضة
- 150 غ من القشدة الطرية

مدة الطهي : 30 دقيقة 2 وحدات





نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ و نحتفظ بها لمدة 10 دقائق. في إناء، نضع الدقيق المغربل، نجوف وسطه و نضيف السكر ثم الخميرة. نحرك بأطراف الأصابع مع إضافة كلا من الملح، الزبدة، البيضة و القشدة الطرية. نستمر في الخلط حتى نحصل على عجين متجانس. ندلكه جيداً و نتركه يخمر لمدة 10 دقائق.



نقسم العجين على شكل مستطيلين و نضعهما في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. ندع الخبز يخمر مرة ثانية. نشقهما بسكين قصد التزيين و ندخلهما الفرن المسخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 30 دقيقة تقريبا.

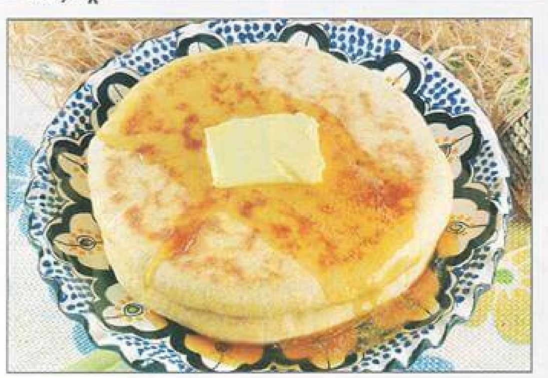
البطبوط البلدي

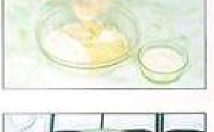
- 250 غ من الدقيق الأبيض
- 100 غ من دقيق القمح
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- قليل من الماء الدافئ

للتقديم :

- قليل من العسل و الزبدة

2 وحدات





نخلط الدقيق الأبيض مع دقيق القمح و الملح. نجوف الوسط. نذيب الخميرة في كأس ماء صغير و نفرغه على الدقيق. نصب تدريجيا الماء الدافئ و نخلط. ندلك العجين جيدا حتى يصبح ليِّنا (يمكن إضافة الماء عند الحاجة).



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك على شكل خبزة بسمك 0,5 سم، نضعها فوق منديل نظيف ثم نغطيها بآخر حتى تخمر. نسخن مقلاة سميكة ثم نضع خبزة البطبوط لتطهى. نقلبها مباشرة عند أنتفاخها.

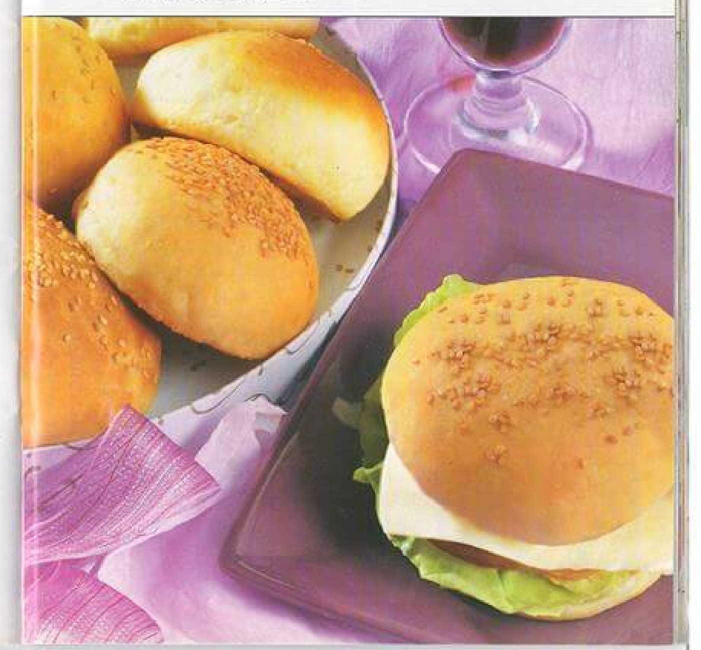
خبز الهنبرڠر

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 600 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة و نصف من الملح
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)
- بيضة
- 30 غ من الزبدة المذابة
- كأس صغير من الحليب (15سل)
- نصف كأس صغير من الماء الدافئ

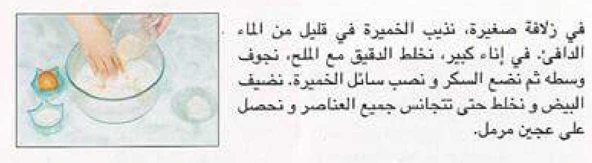
للتزيين :

- قليل من الماء
- حبوب السمسم (الجنجلان)

مدة الطهي : 25 دقيقة 10 وحدات



طريقة التحضير :



في زلافة صغيرة، نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ. في إناء كبير، نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه ثم نضع السكر و نصب سائل الخميرة. نضيف البيض و نخلط حتى تتجانس جميع العناصر و نحصل على عجين مرمل.



نضيف الزبدة المذابة، الحليب و الماء و ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين.



نحضر كويرات من العجين، نضعها فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و نتركها تخمر و يزداد حجمها.



نرش الكويرات بالماء، نزينها بحبوب السمسم و ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 25 دقيقة تقريبا حتى تنضج و تتحمر.





- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأسان صغيران من الماء الدافئ
- نصف كأس صغير من الحليب
- 50 غ من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)
- 600 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح

للتزيين :
- بيضة مخفوقة
- قليل من مسحوق السكر (سنيدة)
- قليل من بذور الكتان
- قليل من الحبة السوداء
- قليل من مسحوق القرفة

مدة الطهي : 25 دقيقة 18 وحدة

طريقة التحضير :



نضع الخميرة في كأس صغير من الماء الدافئ، نخلط جيدا و نحتفظ به لمدة 5 دقائق.



في كاسرول فوق نار هادئة، نسخن الحليب ثم نضيف إليه الزبدة و السكر مع التحريك لبضع دقائق. في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نصب الخميرة المذابة ثم خليط الحليب و نفرغ الماء المتبقي تدريجيا. نخلط الكل حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا.



نقسم العجين إلى كويرات صغيرة، نمددها ليصير طولها 10 سم تقريبا. نصففها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و نغطيها بمنديل. ندعها تخمر في مكان دافئ لمدة 20 دقيقة. ندهن قضبان الخبز بالبيض المخفوق و نرش حسب الذوق سواء بمسحوق السكر، ببذور الكتان، بالحبة السوداء أو بمسحوق القرفة.

ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

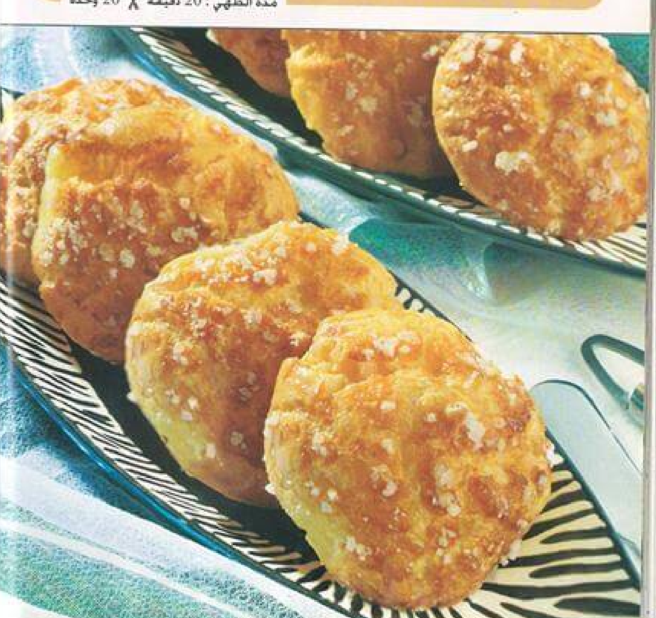
خبيزات البريوش بالسكر

- 500 غ من البطاطس
- بيضة
- كأس صغير من مسحوق السكر (سنيدة)
- نصف كأس صغير من الزيت
- نصف كيس من سكر الڤانيلا (3,5 غ)
- نصف كيس من خميرة الحلوى (3,5 غ)
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف كأس صغير من الحليب

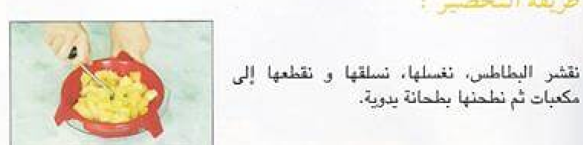
للتزيين :

- بيضة مخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من كويرات السكر

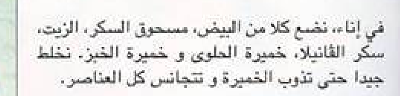
مدة الطهي : 20 دقيقة 20 وحدة



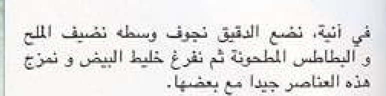
طريقة التحضير :



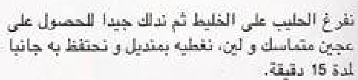
نقشر البطاطس، نغسلها، نسلقها و نقطعها إلى مكعبات ثم نطحنها بطحانة يدوية.



في إناء، نضع كلا من البيض، مسحوق السكر، الزيت، سكر الڤانيلا، خميرة الحلوى و خميرة الخبز. نخلط جيدا حتى تذوب الخميرة و تتجانس كل العناصر.



في آنية، نضع الدقيق نجوف وسطه نضيف الملح و البطاطس المطحونة ثم نفرغ خليط البيض و نمزج هذه العناصر جيدا مع بعضها.



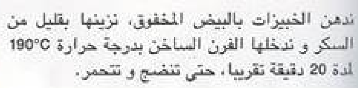
نفرغ الحليب على الخليط ثم ندلك جيدا للحصول على عجين متماسك و لين، نغطيه بمنديل و نحتفظ به جانبا لمدة 15 دقيقة.





نحضر كويرات صغيرة من العجين، نضعها تخمر في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت ثم نضغط عليها قليلا لإعطائها شكل خبيزات.

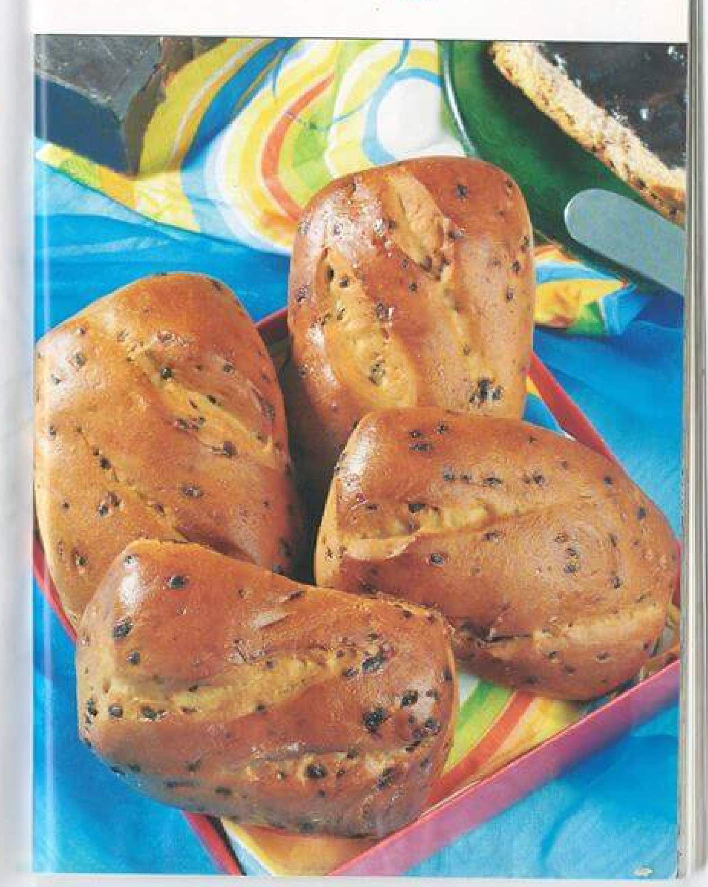




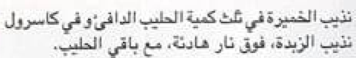


ندهن الخبيزات بالبيض المخفوق، نزينها بقليل من السكر و ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 190°C لمدة 20 دقيقة تقريبا، حتى تنضج و تتحمر.

خبز بالشكلاطة



- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 25 سل من الحليب الدافئ (كأس كبير)
- 100 غ من الزبدة
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- 65 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- قبصة ملح
- 100 غ من حبوب الشكلاطة
- بيضة مخفوقة



طريقة التحضير :



نذيب الخميرة في ثلث كمية الحليب الدافئ، و في كاسرول نذيب الزبدة، فوق نار هادئة، مع باقي الحليب.



في إناء نخلط الدقيق مع مسحوق السكر و الملح، نجوف وسطه ثم نفرغ خليط الخميرة و الزبدة المذابة. نخلط جيدا بأطراف الأصابع حتى نحصل على عجين متماسك و لين. نغطيه بمنديل نظيف ثم نتركه يخمر حتى يتضاعف حجمه.



ندلك العجين جيدا مع إضافة حبوب الشكلاطة (يمكن تعويضها بالشكلاطة المقطعة). نقسم العجين إلى قطع متوسطة و نحولها على شكل شبه أسطواني. نضعها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و ندعها تخمر مرة أخرى لبضع دقائق.

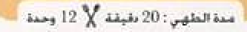


ندهنها بالبيض المخفوق و بسكين حاد، نشقها مرتين قصد تزيينها ثم ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 200°C حتى تنضج و تتحمر من الفوق و ذلك لمدة 15 دقيقة تقريبا.

خبز رطب للساندوتش

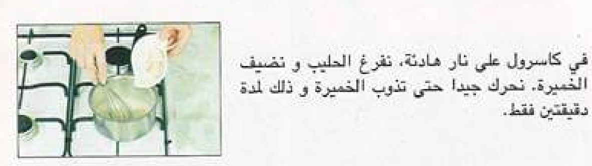
العجين :
- كأس صغير من الحليب
- ملعقة صغيرة و نصف من خميرة الخبز
- 675 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة و ربع من الملح
- بيضتان
- 150 غ من الياغورت الطبيعي
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
- 50 غ من الزبدة المذابة

للتزيين :
- بيضة مخفوقة
- حبوب السمسم الأبيض (الجنجلان الأبيض)


مدة الطهي : 20 دقيقة 12 وحدة



طريقة التحضير :



في كاسرول على نار هادئة، نفرغ الحليب و نضيف الخميرة. نحرك جيدا حتى تذوب الخميرة و ذلك لمدة دقيقتين فقط.



في إناء نمزج الدقيق المغربل مع الملح، نجوف وسطه و نضيف خليط الخميرة، البيض، الياغورت، مسحوق السكر و الزبدة المذابة. نخلط باستمرار حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يلين.



نغطي العجين و نضعه في مكان دافئ ليخمر و يتضاعف حجمه. بعد ذلك، نقسم العجين إلى كويرات متوسطة الحجم ثم نثقبها في الوسط بالأصبع على شكل اسفنج. نضعها فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و نتركها تخمر مرة أخرى لبضع دقائق.



ندهن الخبيزات بالبيض المخفوق، نرشها بحبوب السمسم الأبيض و ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 20 دقيقة.

خبز أزيم



- 200 غ من الدقيق الأبيض
- 200 غ من دقيق القمح الكامل
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- كأس كبير من الماء الدافئ

مدة الطهي : 20 دقيقة 12 وحدة



طريقة التحضير :

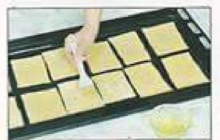


في إناء، نضع الدقيق الأبيض و القمح الكامل، نجوف الوسط و نضيف الملح، زيت الزيتون ثم نصب الماء تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين لين. نحتفظ به جانبا لبضع دقائق.





فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك ليصير سمكه 0,5 سم تقريبا ثم نقطعه على شكل مستطيلات و نثقبها بالشوكة.



فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت نصفف العجين و ندهنه بقليل من الزيت ثم ندخله إلى الفرن الساخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 20 دقيقة.

خبز الپانيني

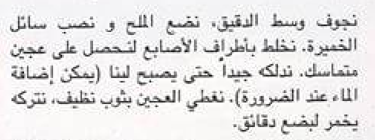


- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ

مدة الطهي : 15 دقيقة 4 وحدات

طريقة التحضير :

نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ.



نجوف وسط الدقيق، نضع الملح و نصب سائل الخميرة. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين متماسك. ندلكه جيداً حتى يصبح لينا (يمكن إضافة الماء عند الضرورة). نغطي العجين بثوب نظيف، نتركه يخمر لبضع دقائق.

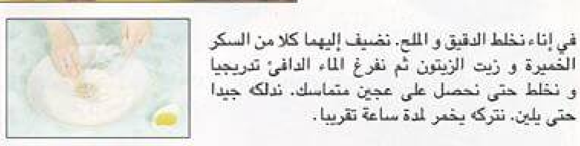


نحضر أربع كويرات من العجين و نمددها على شكل قضبان. نغطيها بثوب و نتركها تخمر مرة ثانية حتى يتضاعف حجمها. ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 15 دقيقة فقط و نخرجها قبل أن تتحمر. نترك الخبز يبرد و نستعمله. يمكننا الاحتفاظ به في كيس پلاستيكي في المجمد إلى حين استعماله.

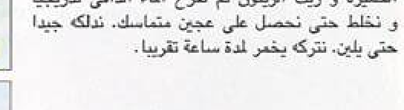
خبز لبناني

- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- كأس كبير من الماء الدافئ

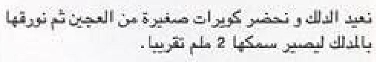
مدة الطهي : 3 دقائق 10 وحدات



في إناء نخلط الدقيق و الملح. نضيف إليهما كلا من السكر الخميرة و زيت الزيتون ثم نفرغ الماء الدافئ تدريجيا و نخلط حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يلين. نتركه يخمر لمدة ساعة تقريبا.



نعيد الدلك و نحضر كويرات صغيرة من العجين ثم نورقها بالمدك ليصير سمكها 2 ملم تقريبا.



نسخن الفرن بدرجة حرارة 200°C و نرش صفيحة فرن بقليل من الماء.



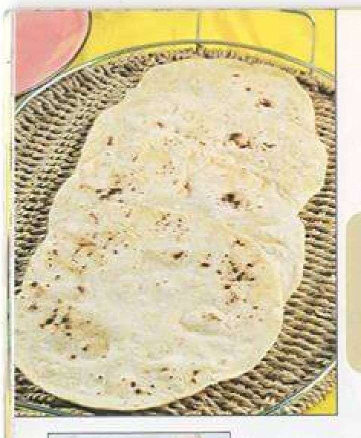
نضع الخبز فوق الصفيحة و ندخله إلى الفرن الساخن لمدة 3 دقائق حتى ينتفخ دون أن يطهى كليا (نكمل طهيه عند حشوه).





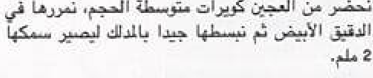


خبز هندي
(*chapati*)



- 100 غ من دقيق القمح الصلب
- 20 غ من الدقيق الأبيض
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- كأس صغير من الماء
- قليل من الدقيق

4 وحدات



نخلط في إناء كلا من دقيق القمح، الدقيق الأبيض و الملح ثم نفرغ الماء تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيداحتى يلين.

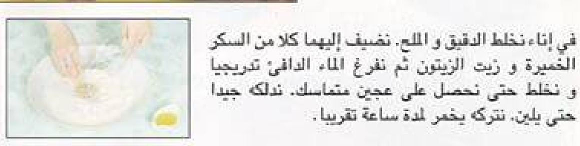
نحضر من العجين كويرات متوسطة الحجم، نمررها في الدقيق الأبيض ثم نبسطها جيدا بالمدك ليصير سمكها 2 ملم.



في مقلاة ساخنة و ملساء، نطهي الخبز المرقق حتى ينتفخ قليلا و نقلبه من الجهة الأخرى لمدة دقيقة تقريبا.

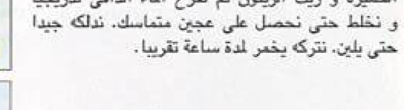
نزيل الخبز من فوق المقلاة و نضعه مباشرة فوق النار حتى ينتفخ أكثر و نقلبه من الجهة الأخرى ليكتسب لونا بنيا من الجهتين.

خبز لبناني

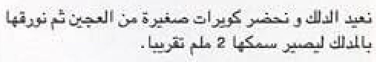


- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- كأس كبير من الماء الدافئ

مدة الطهي : 3 دقائق 10 وحدات



في إناء نخلط الدقيق و الملح. نضيف إليهما كلا من السكر الخميرة و زيت الزيتون ثم نفرغ الماء الدافئ تدريجيا و نخلط حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يلين. نتركه يخمر لمدة ساعة تقريبا.



نعيد الدلك و نحضر كويرات صغيرة من العجين ثم نورقها بالمدك ليصير سمكها 2 ملم تقريبا.





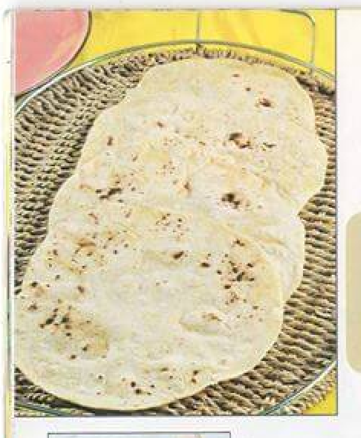
نسخن الفرن بدرجة حرارة 200°C و نرش صفيحة فرن بقليل من الماء.





نضع الخبز فوق الصفيحة و ندخله إلى الفرن الساخن لمدة 3 دقائق حتى ينتفخ دون أن يطهى كليا (نكمل طهيه عند حشوه).

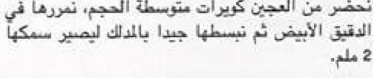
خبز هندي
(chapati)



- 100 غ من دقيق القمح الصلب
- 20 غ من الدقيق الأبيض
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- كأس صغير من الماء
- قليل من الدقيق

4 وحدات

نخلط في إناء كلا من دقيق القمح، الدقيق الأبيض و الملح ثم نفرغ الماء تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيداحتى يلين.



نحضر من العجين كويرات متوسطة الحجم، نمررها في الدقيق الأبيض ثم نبسطها جيدا بالمدك ليصير سمكها 2 ملم.



في مقلاة ساخنة و ملساء، نطهي الخبز المرقق حتى ينتفخ قليلا و نقلبه من الجهة الأخرى لمدة دقيقة تقريبا.

نزيل الخبز من فوق المقلاة و نضعه مباشرة فوق النار حتى ينتفخ أكثر و نقلبه من الجهة الأخرى ليكتسب لونا بنيا من الجهتين.

خبز بالكاشير



- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ
- 250 غ من دقيق الشعير الكامل
- 250 غ من دقيق القمح
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
- 150 غ من الكاشير مقطع

مدة الطهي : 25 دقيقة ✂ 4 وحدات

طريقة التحضير :

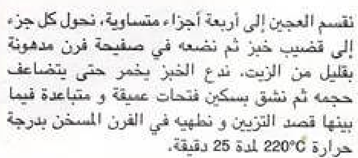


نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ. في إناء، نخلط دقيق الشعير مع دقيق القمح و الملح. ثم نضيف السكر و خليط الخميرة. نصب باقي الماء تدريجيا و نخلط حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه قليلا.



نضيف الكاشير المقطع إلى قطع صغيرة و ندلك العجين مرة ثانية لبضع دقائق. ندعه يخمر.





نقسم العجين إلى أربعة أجزاء متساوية، نحول كل جزء إلى قضيب خبز ثم نضعه في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت. ندع الخبز يخمر حتى يتضاعف حجمه ثم نشق بسكين فتحات عميقة و متباعدة فيما بينها قصد التزيين و نطهيه في الفرن المسخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 25 دقيقة.

خبز بالخشخاش



- 325 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ملعقة صغيرة من بودرة الكاري (curry)
- ملعقة كبيرة من حبوب الخشخاش
- 25 غ من الزبدة مقطعة إلى مكعبات
- بيضة
- كأس صغير من الحليب

للتزيين :

- حبوب الخشخاش (pavot)



مدة الطهي : 20 دقيقة ✂ 12 وحدة

طريقة التحضير :



في إناء، نغربل كلا من الدقيق و نضيف خميرة الحلوى الملح، الفلفل الأسود، الكاري، حبوب الخشخاش و الزبدة. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل.

نضيف البيضة و نصب الحليب تدريجيا ثم ندلك حتى نحصل على عجين لين.



نحضر من العجين كويرات متوسطة الحجم، نضعها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت ثم نمدد طرفيها لنحصل على شكل بيضوي. نرشها بقليل من حبوب الخشخاش و ندخلها مباشرة إلى الفرن الساخن درجة حرارته 200°C لمدة 20 دقيقة.

خبيزات محشوة بالمربى

- بيضة مخفوقة
- مسحوق القرفة

العجين :

- 400 غ من الدقيق الأبيض
- قبصة ملح
- كيس من سكر الفانيلا (7 غ)
- 50 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 100 غ من الزبدة
- 3 من أصفر البيض
- قشرة حامضة محكوكة
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كاس صغير من الحليب (15سل)

الحشوة :

- مربى الفراولة

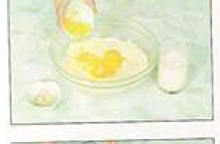
مدة الطهي : 20 دقيقة | 25 وحدة

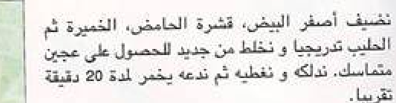


طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه و نضيف كلا من سكر الفانيلا، مسحوق السكر ثم الزبدة. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل.





نضيف أصفر البيض، قشرة الحامض، الخميرة ثم الحليب تدريجيا و نخلط من جديد للحصول على عجين متماسك. ندلكه و نغطيه ثم ندعه يخمر لمدة 20 دقيقة تقريبا.



نورق العجين رقيقا بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق ثم نقطعه إلى أشرطة طويلة و نضع مقدار ملعقة صغيرة من المربى في أسفل الشريط.



نلف العجين مرتين على المربى لنحصل على قضيب. نقطع القضبان و نصففها في صفيحة مدهونة بقليل من الزبدة أو الزيت و نتمم العملية حتى نهاية العجين.



نضغط قليلا على القضبان بالأصبع من الطرفين لكي لا يتسرب المربى. ندعها تخمر مرة أخرى لمدة 15 دقيقة. ندهنها بالبيض المخفوق و ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 190°C لمدة 20 دقيقة. بعد إخراجها من الفرن نرشها بمسحوق القرفة.

إقتراح : يمكن حشو الخبيزات كذلك بقطع طويلة من الشكلاطة عوض المربى.

خبز بالسميد

- 500 غ من دقيق السميد
- 4 ملاعق كبيرة من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ
- ملعقة كبيرة من بودرة الحليب
- كأس صغير من زيت الزيتون

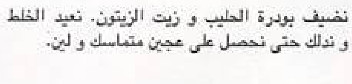
مدة الطهي : 25 دقيقة ✂ 8 وحدات



طريقة التحضير :

في إناء، نخلط دقيق السميد مع الملح. نضيف الدقيق الأبيض، السكر و الخميرة ثم نفرغ الماء تدريجيا مع التحريك.

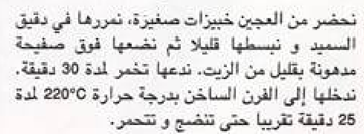




نضيف بودرة الحليب و زيت الزيتون. نعيد الخلط و ندلك حتى نحصل على عجين متماسك و لين.







نحضر من العجين خبيزات صغيرة، نمررها في دقيق السميد و نبسطها قليلا ثم نضعها فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. ندعها تخمر لمدة 30 دقيقة. ندخلها إلى الفرن الساخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 25 دقيقة تقريبا حتى تنضج و تتحمر.

خبز المحراش



- 400 غ من الدقيق الأبيض
- 200 غ من دقيق الشعير
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ
- كأس صغير من بلبولة الشعير رقيقة
- قليل من الماء

مدة الطهي : 25 دقيقة ✂ 7 وحدات

طريقة التحضير :



في آنية، نضع الدقيق الأبيض و دقيق الشعير، نجوف الوسط و نضيف الملح، الخميرة و زيت الزيتون ثم نفرغ الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يصير لينا (يجب أن يكون هذا العجين ملتصقا نسبيا). نغطيه بثوب نظيف و نتركه يخمر لمدة 15 دقيقة.



نقسم العجين إلى كويرات. نبلل اليدين بالماء و نعيد دلك كل كويرة ثم نمررها في بلبولة الشعير.



نضع الخبيزات في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. نغطيها بثوب و نتركها تخمر لمدة 10 دقائق أخرى. ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 25 دقيقة تقريبا حتى تتحمر و تنضج.



خبز محشو بالزيتون الأخضر

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 3 كؤوس صغيرة من الماء الدافئ
- 600 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ملعقة كبيرة من الأعشاب المنسمة اليابسة

الحشوة :
- 150 غ من الزيتون الأخضر بدون نواة
- ملعقة صغيرة من معجون الفلفل الحار (الهريسة)
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

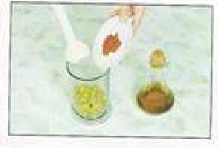
للتزيين :
- بيضة مخفوقة
- 50 غ من الجبن المفروم

مدة الطهي : 20 دقيقة 16 وحدة

طريقة التحضير :



نذيب الخميرة في كأس صغير من الماء الدافئ، و في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه ثم نضيف كلا من سائل الخميرة، زيت الزيتون و الأعشاب المنسمة. نفرغ الماء المتبقي تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين متجانس. ندلكه جيدا.

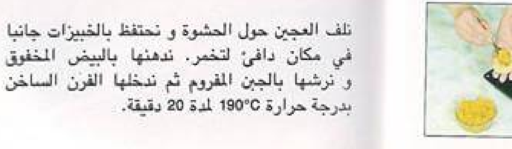




نغسل الزيتون الأخضر و ننشفه من الماء، نطحنه في طحانة كهربائية مع معجون الفلفل الحار و زيت الزيتون حتى يصير على شكل خليط أملس.



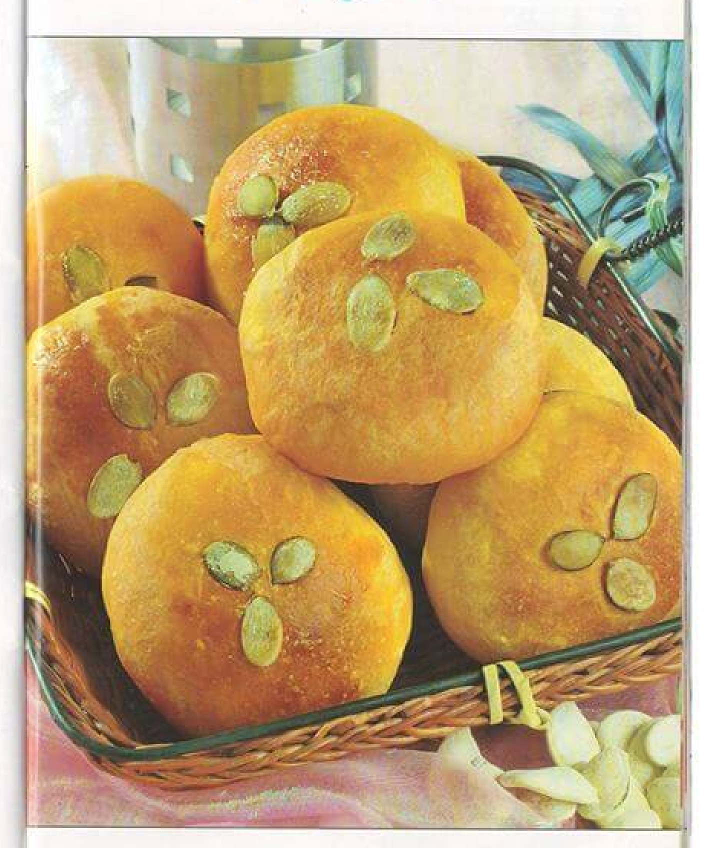
نحضر كويرات من العجين و نصففها في صفيحة فرن. نجوفها و نحشو كل واحدة بملعقة صغيرة من الزيتون المطحون.





نلف العجين حول الحشوة و نحتفظ بالخبيزات جانبا في مكان دافئ لتخمر. ندهنها بالبيض المخفوق و نرشها بالجبن المفروم ثم ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 190°C لمدة 20 دقيقة.

خبز بالقرع الأحمر



- ملعقة كبيرة و نصف من خميرة الخبز
- كأس صغير من الماء الدافئ
- 600 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- 300 غ من القرع الأحمر المسلوق
- كأس كبير من الماء الدافئ أو ماء القرع

للتزيين :

- بيضة مخفوقة
- بذور القرع الأحمر

مدة الطهي : 20 دقيقة | 20 وحدة

طريقة التحضير :



نذيب الخميرة في كأس صغير من الماء الدافئ، نخلط جيدا و نحتفظ به لمدة 5 دقائق. في إناء كبير، نضع الدقيق المغربل مع الملح، نجوف وسطه ثم نفرغ سائل الخميرة.



نضيف القرع المسلوق إلى الدقيق و نفرغ الماء الدافئ (أو ماء طهي القرع) تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين ممزوج. ندلكه جيدا ثم نغطيه و نحتفظ به جانبا ليخمر.



نحضر من العجين كويرات متوسطة الحجم، نصففها فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و ندعها تخمر مرة ثانية لمدة 15 دقيقة. ندهن كويرات العجين بالبيض المخفوق و نزينه ببذور القرع الأحمر. ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 20 دقيقة.

نصائح و مكونات الخبز الرئيسية

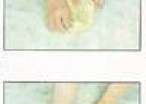
الدقيق أو دقيق القمح هو المكون الرئيسي للخبز و يحتوي على الألياف، البروتينات، السكريات البطيئة و منافع غذائية أخرى... يمكن إضافة صنف أخر من الدقيق في الوصفة لإعطاء الخبز نكهة خاصة.

الملح : إضافة إلى اللذة التي يعطيها الملح للخبز فهو يساعد أيضا في تليين العجين كما يلعب دورا في التخمير و التخزين.

الخميرة : نستعمل نوعين من الخميرة : الخميرة الطرية أو الخميرة الجافة كلتاهما تذوبان في قليل من الماء الدافئ أو الحليب. مهمة الخميرة تكمن في تخمير العجين. يجب الاحتفاظ بالخميرة الطرية في الثلاجة و في علبة محكمة الإغلاق.

السكر : يجب استعماله في جميع الحالات بكمية قليلة، لا يعطي أي مذاق لكنه يساهم في إعطاء القشرة لونا ذهبيا. يمكن استعمال السكر الأبيض، الأسمر أو العسل.

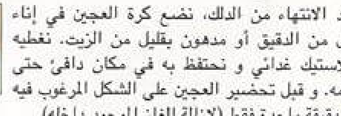
المادة الدهنية : نستخدم إما الزيت النباتية أو زيت الزيتون في بعض الوصفات لإعطاء الخبز مذاقا خاصا. يمكن كذلك استعمال الزبدة. تساعد المواد الدهنية على اعطاء الخبز لبا رطبا، يمكننا أيضا أن نضيف بعض أصناف الجبن.



الدلك هي الطريقة المهمة لتحضير العجين، لأنه يمزج جميع مكونات العجين، ويساعد أيضا في تليينها و إعطاء الخبز لبا خفيفا و مميزا.

أثناء الدلك يجب أن نمدد العجين بالكف من حين لآخر. مدة الدلك تمتد من 8 إلى 10 دقائق. في آخر عملية الدلك يجب أن يكون العجين لينا و متماسكا ثم نجمعه على شكل كرة. إذا كان العجين يلتصق بالأيدي يمكن إضافة قليل من الدقيق.

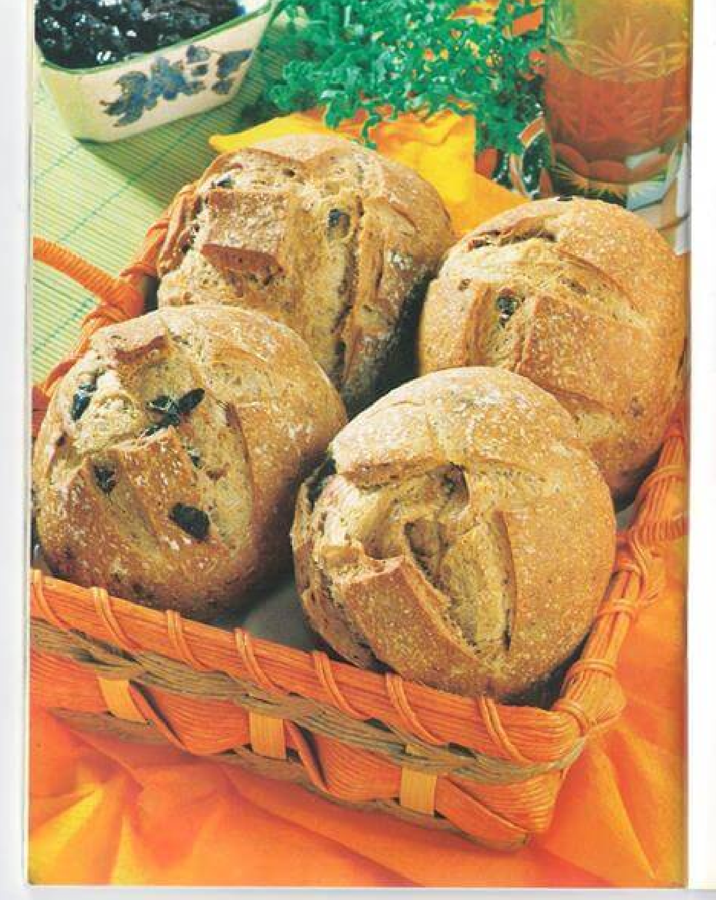




التخمير : عند الانتهاء من الدلك، نضع كرة العجين في إناء مرشوش بقليل من الدقيق أو مدهون بقليل من الزيت. نغطيه بمنديل أو ببلاستيك غذائي و نحتفظ به في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه. و قبل تحضير العجين على الشكل المرغوب فيه نعيد دلكه لمدة دقيقة واحدة فقط (لإزالة الغاز الموجود داخله).

لكي نبدل طعم الخبز العادي، يمكن أن نضيف إلى العجين كلا من البذور و الفواكه الجافة التالية. فهي صحية و غنية بالڤيتامينات و المغنزيوم ...

لوز مطحون : يخلط مع العجين كما يزين به قبل إدخاله إلى الفرن.	اللوز: يمسح بمنديل نظيف و يطحن أو يهرمش. يمكن أيضا أن نحمره.
بذور القرع : تباع مقشرة. تخلط مع العجين أو يزين بها الخبز.	الفول السوداني (كاوكاو): يحمر و يقشر ثم يضاف إلى العجين كاملا أو مفتتا.
النافع : ينقى و يضاف إلى العجين إما حبوبا أو مسحوقا.	الجوز (الكركاع) : يخلط مع العجين مهرمشا.
السمسم (الجنجلان) : يغسل، و ينشف ثم ينقى. يضاف إلى العجين أو يزين به العجين.	الفستق : يمكن شراؤه منقى. يستعمل على شكل مسحوق أو يفتت بالمطحنة ثم يخلط مع العجين.
السمسم الأبيض (جنجلان أبيض): يزين به العجين فقط.	الكاجو (*cajou*): يضاف إلى العجين كاملا أو مفتتا.
الزعتر : يزين به العجين أو يخلط معه لإعطاءه نكهة طيبة.	بذور عباد الشمس (الزريعة) : تستعمل منقاة مع العجين أو نزين بها الخبز قبل الطهي.
الخشخاش (الباقو) : يضاف للعجين أو لتزيين الخبز.	التمر: نزيل له النواة و نقطعه قطعا صغيرة نضيفها إلى العجين.
الكمون : يضاف كحبوب إلى العجين أو كمسحوق.	البرقوق الجاف : نمسحه، نزيل له النواة و نقطعه قطعا صغيرة ثم نضيفه إلى العجين.
بذور الكتان (زريعة الكتان) : تستعمل الحبوب للتزيين أو تطحن و تخلط مع الدقيق.	التين الجاف (الشريحة) : نمسحه و نقطعه إلى قطع صغيرة ثم نخلطه مع العجين.
الشوفان (الخرطال) : يخلط مع العجين و يستعمل للتزيين.	العنب الجاف (الزبيب) : نغسله أو نمسحه جيدا و نضيفه إلى العجين.
الحبة السوداء (السانوج) : تخلط مع العجين كما تستعمل للتزيين.	المشمش الجاف : نمسحه بمنديل نظيف و نقطعه إلى قطع صغيرة.



خبز بالزيتون الأسود

- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة من الملح
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ
- 145 غ من الزيتون الأسود بدون نواة و مطحون

مدة الطهي : 20 دقيقة 8 وحدات

طريقة التحضير :



في إناء نجوف وسط الدقيق، نضيف الخميرة، زيت الزيتون و الملح ثم نفرغ الماء الدافئ مع التحريك حتى نحصل على عجين متماسك. نضيف الزيتون المطحون و ندلك العجين جيدا. نغطيه بمنديل نظيف ثم نتركه يخمر لمدة 30 دقيقة.



نحضر من العجين كويرات متوسطة الحجم، نضعها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و ندعها تخمر مرة أخرى لمدة ساعة. بسكين حاد، نشقها قصد التزيين و ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 20 دقيقة.

إقتراح : للحصول على قضيب خبز بالزيتون



نقسم العجين إلى ثلاثة قطع و نورق كل واحدة على شكل مستطيل. نضع بالطول ثلث كمية الزيتون و نلفها على شكل قضيب. نصفف القضبان فوق الصفيحة ثم نغطيها و ندعها تخمر مرة أخرى. بعد ذلك نشقها بسكين حاد و ندخلها إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 220°C حتى تطهى لمدة 20 دقيقة تقريبا.

خبز بحشوة البصل و الجبن

- أصفر بيضة لدهن العجين

العجين :

- 500 غ من دقيق القمح الصلب
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
- قبصة من الفلفل الأسود (الإبزار)
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس كبير من الماء الدافئ

الحشوة :

- 3 حبات متوسطة من البصل مقطعة قطعا صغيرة
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- بيضة
- 6 ملاعق كبيرة من القزبر و البقدونس المفرومين
- 100 غ من الجبن المفروم

مدة الطهي : 20 دقيقة 18 وحدة



طريقة التحضير :



العجين : في إناء نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه و نضيف كلا من السكر، الفلفل الأسود و الخميرة ثم نضيف الماء الدافئ تدريجيا. ندلك حتى نحصل على عجين متماسك. نحتفظ به جانبا حتى يخمر و يتضاعف حجمه.



الحشوة : في مقلاة فوق النار نضع البصل المقطع مع الزبدة و نرش بالملح و الفلفل الأسود. نحرك من حين لآخر حتى يصبح لون البصل شفافا. نضيف البيضة، القزبر و البقدونس مع التحريك لمدة دقيقتين.

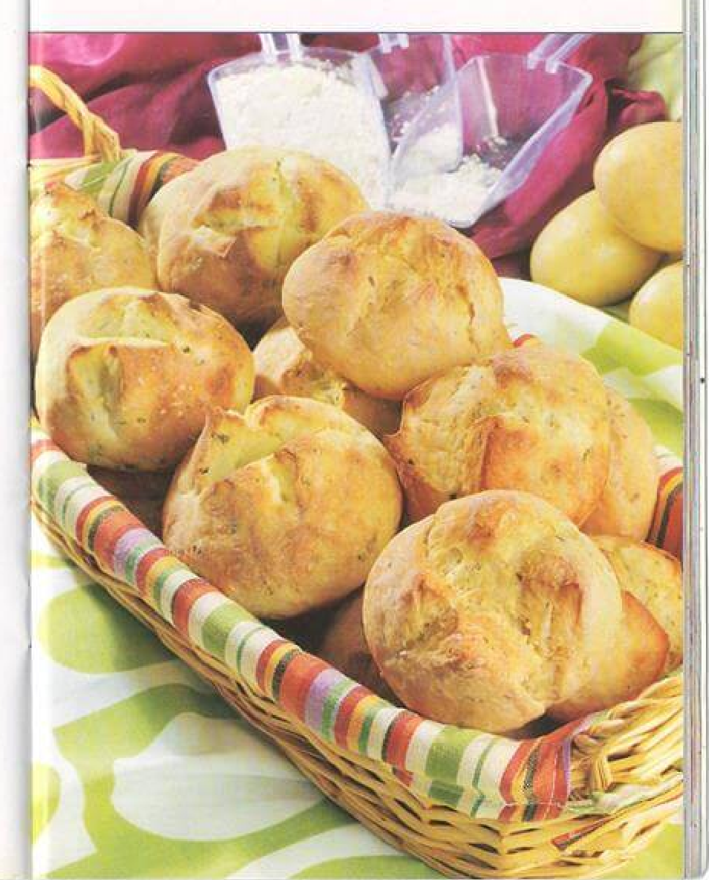


نزيل المقلاة من فوق النار و نضيف الجبن المفروم ثم نمزجه جيدا مع الحشوة.



نورق العجين فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق و نقطعه إلى أشرطة طويلة. نضع ملعقة صغيرة من الحشوة في أسفل الشريط، نبسطها قليلا ثم نلف عليها العجين على شكل قضيب. نستمر بنفس الطريقة حتى ينفذ العجين و الحشوة. نصفف القضبان في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و نتركها تخمر مرة أخرى. ندهنها بأصفر البيض ثم نشق بمقص شقوقا صغيرة متباعدة فيما بينها قصد التزيين. ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن بدرجة حرارة 190°C لمدة 20 دقيقة تقريبا.

خبز بالبطاطس



- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ربع لتر من الماء الدافئ
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم
- 750 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة و نصف من الملح
- زلافة صغيرة من البطاطس المسلوقة و المطحونة
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الحليب

مدة الطهي : 25 دقيقة ✂ 16 وحدة

طريقة التحضير :



نذيب الخميرة في الماء الدافئ و نحتفظ بها لمدة 5 دقائق تقريبا.

لتقطيع البقدونس بطريقة سهلة، نضعه في كأس كبير و نقصه بالمقص عدة مرات متتالية.





نجوف وسط الدقيق، نضيف الملح، سائل الخميرة، البطاطس المطحونة، البقدونس و بودرة الحليب ثم نخلط حتى نحصل على عجين متماسك. ندلكه جيدا حتى يصبح لينا و ندعه يخمر لمدة 30 دقيقة.



نقسم العجين و نحضر منه كويرات ثم نصففها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. نغطي الخبيزات بثوب نظيف و ندعها تخمر لمدة ساعة. بمقص، نشق مرتين متقاطعتين في عمق الخبيزة قصد تزيينها و ندخلها الفرن الساخن بدرجة 220°C لمدة 25 دقيقة.

خبز بالتين الجاف





- 450 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- كأس كبير و نصف من الماء الدافئ
- 100 غ من التين الجاف (الشريحة) مقطع إلى قطع صغيرة

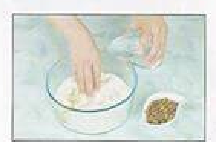
مدة الطهي : 35 دقيقة

طريقة التحضير :





في إناء، نضع الدقيق الأبيض، نجوف وسطه و نضيف كلا من الملح، الخميرة، السكر و زيت الزيتون ثم نخلط.



نفرغ الماء الدافئ تدريجيا و نخلط باستمرار. نضيف قطع التين الجاف و ندلك جيدا حتى نحصل على عجين لين و متماسك.





نضع العجين في قالب صغير مدهون بقليل من الزيت و نتركه يخمر حتى يتضاعف حجمه. ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 35 دقيقة تقريبا.

خبز اللب بالقرفة

- 380 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- 10 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- كأس صغير من الماء (15 سل)
- 50 غ من الزبدة
- 30 غ من بودرة الحليب
- ملعقة كبيرة من مسحوق القرفة
- قالب خاص بخبز اللب



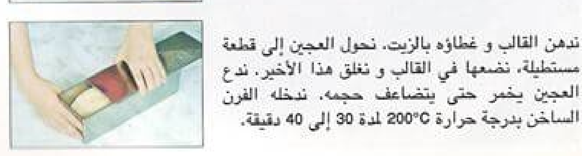
مدة الطهي : 40 دقيقة

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الدقيق مع الملح، نضع في الوسط كلا من السكر و الخميرة ثم نفرغ الماء تدريجيا و نخلط. نضيف الزبدة و نمزج الكل حتى نحصل على عجين متماسك.

نضيف بودرة الحليب و مسحوق القرفة و ندلك جيدا حتى يتجانس الكل و يلين العجين.



ندهن القالب و غطاؤه بالزيت. نحول العجين إلى قطعة مستطيلة، نضعها في القالب و نغلق هذا الأخير. ندع العجين يخمر حتى يتضاعف حجمه. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 30 إلى 40 دقيقة.

خبز الطوسط بالسبانخ

العجين الأبيض :
- نصف ملعقة صغيرة من الخميرة
- قليل من الماء الدافئ
- 250 غ من الدقيق الأبيض
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة
- كأس صغير من الحليب

العجين الأخضر :
- 4 ملاعق كبيرة من السبانخ مفرومة
- كأس صغير من الحليب
- 250 غ من الدقيق الأبيض
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الخميرة
- قليل من الماء الدافئ
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
- ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة

مدة الطهي : 35 دقيقة

طريقة التحضير :



العجين الأبيض : نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ. في إناء، نخلط الدقيق مع الملح، نجوف وسطه و نضع السكر مع سائل الخميرة و نمزج الكل. نضيف الزبدة المذابة و الحليب تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين متماسك. نحتفظ به جانبا.

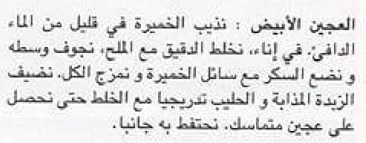


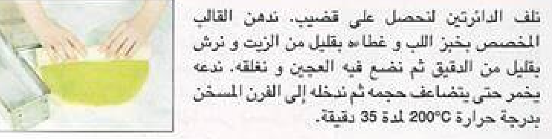


العجين الأخضر : نطحن السبانخ مع الحليب في مطحنة كهربائية. في إناء، نخلط الدقيق مع الملح. نجوف وسطه و نصب الخميرة المذابة في قليل من الماء الدافئ. نضيف السكر، الزبدة المذابة ثم نصب خليط الحليب تدريجيا و نخلط حتى نحصل على عجين متماسك و لين. نحتفظ به جانبا لبضع دقائق.



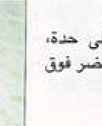
نورق العجين الأبيض و الأخضر، كلا على حدة، بالمدلك على شكل دائري و نضع العجين الأخضر فوق الأبيض.





نلف الدائرتين لنحصل على قضيب. ندهن القالب المخصص بخبز اللب و غطاءه بقليل من الزيت و نرش بقليل من الدقيق ثم نضع فيه العجين و نغلقه. ندعه يخمر حتى يتضاعف حجمه ثم ندخله إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 35 دقيقة.

إقتراح : خبز الطوسط طبيعي



للحصول على خبز الطوسط الطبيعي نضاعف مقادير العجين الأبيض و نتبع نفس طريقة التحضير.

خبز بالكاشير و الجبن





- 4 ملاعق كبيرة من الجبن المحكوك
- ملعقتان كبيرتان من الكاشير المحكوك
- وحدتان من خبز الپانيني (ص. 33)
- بيضة مخفوقة

مدة الطهي : 15 دقيقة | 2 وحدات

طريقة التحضير :

في إناء نخلط نصف كمية الجبن مع الكاشير. بسكين، نشق خبز الپانيني بفتحات مائلة و متباعدة فيما بينها ثم نحشوها بخليط الكاشير و الجبن. ندهن الخبز بالبيض المخفوق، نرشه بباقي الجبن المفروم ثم ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 15 دقيقة تقريبا حتى يتحمر. يقدم ساخنا.

خبز بالبقدونس و الثوم

- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 3 فصوص ثوم مهروسة
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة اللينة
- وحدتان من خبز الپانيني (ص. 33)
- بيضة مخفوقة

مدة الطهي : 15 دقيقة | 2 وحدات

طريقة التحضير :



في إناء نخلط البقدونس مع الثوم و الزبدة. بسكين، نشق خبز الپانيني بفتحات مائلة و متوازية فيما بينها، نحشوها بمقدار ملعقة صغيرة من خليط البقدونس. ندهن الخبز بالبيض المخفوق و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 15 دقيقة تقريبا حتى يتحمر. يقدم ساخنا.

الفهرس

أربعون وصفة خبز

